

Land Leben

Jeden Tag Sonntagsbraten mit Stock und Gemüse

Landbeiz Der Ochs in Oltingen hat sich in den vergangenen Monaten zu einer Kult-Beiz gemausert. Glückliche Umstände, eine kleine Karte ohne Chichi und ein initiativer Gastronom sind dafür verantwortlich.

Robert Bösigler

Der Ochs in Oltingen, sagt Wirt Markus Stocker (52), habe eine lange und bewegte Geschichte. Er hat recht, denn schon im Jahr 1276 stand hier ein Gasthof oder eine Schenke an dieser historischen Passstrasse über die Schafmatt ins Solothurnische, weiss die Besitzerin Carla Gysin. Zum Vergleich: Die weitum bekannte und vor allem für Hochzeiten beliebte Kirche in Oltingen hat Jahrgang 1296.

Doch vor sechs Jahren drohte die Geschichte des Ochs zu enden. Nur dank dem Verein Ochs konnte er weiter betrieben werden. Dieser rettete die Dorfbeiz, mietete das Lokal und betrieb es eine Zeit lang selbst. Bis es den Helferinnen und Helfern zu viel wurde.

Die Lösung fand der Verein in der Person des Basler Gastro-Unternehmers Markus Stocker, weitherum bekannt als «Stocky». Zunächst sei geplant gewesen, ein Pop-up im Sinne eines Saisonbetriebs zu führen, und dann weiterzuziehen, sagt Stocker. Doch nun sind er und sein Team seit anderthalb Jahren hier – und es läuft.

Gekommen, um zu bleiben

Während der letzten Sommerpause wurde die Küche umgebaut und erweitert. Diese Investition zeugt davon, dass es «Stocky» ernst ist mit dem Ochs. «Wir glauben an dieses Lokal», sagt er. Mittlerweile wohnt Stocker mit seiner Familie teilweise in Oltingen, gleich vis-à-vis in der Alten Mühle.

Über den gross gewachsenen Mann mit den vielen Tattoos liessen sich Bücher füllen. Nur so viel: 1968 in Sissach geboren und aufgewachsen, zieht er schon früh in die Welt hinaus. Seit gut 30 Jahren



«Will die Menschen glücklich machen»: Wirt Markus Stocker (Mitte) mit seinem Ochs-Team. Fotos: Dominik Plüss

macht er Flammenkuchen nach dem Rezept seiner elsässischen Grand-mère. Damit ist er hierzulande Pionier. Mit seinem mobilen Flammenkuchen-Ofen tingelt er in den 1990er-Jahren durch die Lande von Anlass zu Event. So landet Stocky in der Gastronomie. Aktuell ist er seit vier Jahren im Binninger Sunnebädi engagiert und im Zürcher Kulturhaus Kos-

mos. Zudem betreibt er die Cateringfirma Fux&Has.

Markus Stocker redet viel in der Wir-Form, wenn er vom Ochs schwärmt. Zwischen sechs und acht Personen umfasst das Kernteam, das den Ochs auf Trab hält. In der Küche steht es der junge Koch Jonas Seehofer (36), der seine Sporen im Basler Teufelhof abverdient hat.

Wirt Stocker selbst sieht sich als Gastgeber, der zuständig ist für die Bestellungen, den Einkauf und das Administrative. Zudem betätigt er sich im Bereich Kulturevents zusammen mit dem Verein Ochs. Und, so «Stocky»: «Morgens wenn ich in die Beiz komme, putze ich zuerst das WC.»

Ein Erfolgsrezept

Das Konzept des Ochs beschreibt er so: «Kleine Karte. Vom Brot zur Sauce, alles selbst gemacht. Und die Menschen glücklich machen.» Zudem spiele er immer mit dem, was er bei einem Lokal vorfinde. In Oltingen ist es der Dorfbrunnen gleich vor dem Restaurant. «Da dürfen sich die Gäste selbst die Wasserkaraffen füllen.»

Das Rezept scheint aufzugehen. Die Gäste kommen sowohl aus der Stadt als auch aus den umliegenden Gemeinden. «Das ergibt die Durchmischung, die ich gern habe», sagt er. Kürzlich sei die Geschäftsleitung der Basler Markthalle in den Ochs gekommen, erzählt Stocker. Die im gleichen Raum sitzenden Mitglieder des lokalen Turnvereins hätten sich bald ausgetauscht und dann sogar noch gemeinsam Lieder angestimmt. «Genau wegen solcher Begegnungen mache ich Gastronomie!»

Im Ochs werden vor allem Waren von lokalen Produzenten verarbeitet. Der Wein stammt aus Aesch, Buus, Gelterkinden und Rünenberg. Und das Bier kommt von der Oltinger Demeter-Brauerei Divus. Berühmt ist der Ochs nicht nur für seine Flammenkuchen. Sondern auch dafür, dass es täglich Sonntagsbraten mit Kartoffelstock und Gemüse gibt. Dann aber auch Markbein,

Rezept

Sonntagsbraten

Zutaten für 6 Personen:

1,2 kg Schulter vom Rind, gebunden
2 Zwiebeln, geschält, halbiert
3 Karotten, geschält, längs halbiert
100 g Knollensellerie, gewürfelt
10 schwarze Pfefferkörner, zerdrückt
2 Lorbeerblätter
je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
2 Gewürznelken
7,5 dl trockener Rotwein
4 EL Öl
3 EL Tomatenpüree
5 dl Bratenfond
1 EL Zucker
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Gemüse, Gewürze und Pfeffer in grosse Schüssel geben. Rindschulter dazugeben, mit Kräutern belegen und komplett mit Rotwein bedecken. Zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Anschliessend Fleisch aus der Marinade holen und trocken tupfen. Marinade sieben, in eine Schüssel giessen. Gemüse und Kräuter beiseite stellen. Öl in den Topf geben und auf höchster Stufe erhitzen. Fleisch hineingeben, rundum circa 4 Minuten goldbraun

Schwartenmagen und diverse «Crossovers» wie zum Beispiel tibetische Teigtaschen.

Wir lassen uns den Sonntagsbraten schmecken. Und zum Espresso genehmigen wir uns einen feinen Schluck «Chnächt»-Burgermeisterli, hergestellt von der Performance-Food-Künstlerin Sandra Knecht aus Buus. Gross geschrieben wird im Ochs auch



anbraten und beiseitelegen. Herd auf mittlere Stufe stellen und das Gemüse goldbraun braten. Tomatenpüree hinzugeben, 4 Minuten mitrösten und mit Marinadenflüssigkeit ablöschen. Marinade 3 Minuten einkochen lassen, Bratenfond und Zucker begeben, gut umrühren und Flüssigkeit aufkochen. Braten dazugeben. Zugedeckt auf kleiner Stufe circa 1,5 bis 2 Stunden schmoren lassen. Nach 1,5 Stunden Schmorzeit mit der Fleischgabel testen, ob das Fleisch gar ist. Fleisch herausholen und mit Alufolie zugedeckt beiseite stellen. Herd auf mittlere Stufe stellen und den Bratenfond einkochen, bis er eine sirupartige Konsistenz aufweist. Anschliessend durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Gemüse im Sieb kann als Beilage serviert werden. Dazu passen Knöpfli oder Kartoffelstock.

das Kulturelle. So hält demnächst der Stille Has Hof. Und am Wochenende vom 19. und 20. Juli wird die Circus-Kompanie Fahr-Away in Oltingen Station machen.

Restaurant Ochs,

Schafmattstrasse 6, Oltingen.
Offen Mi und So 11–18 Uhr, Do–Sa 11–22.30 Uhr. Tel. 061 993 70 48
www.ochsoltingen.ch

Land erleben

Ein Sommer bei den Römern

Unter dem Motto «Ein Sommer bei den Römern – jeden Tag was los!» begeistert Augusta Raurica vom 27. Juni bis 16. August 2020 mit einem vielseitigen Programm für Gross und Klein. Täglich finden am Ort, wo einst über 15'000 Menschen in der Römerstadt lebten, wechselnde Drop-in-Angebote und Workshops statt. So kann mit Ton modelliert oder die eigene Salbe hergestellt werden. Auf Rätselrundgängen lernen die Besucher den Alltag der alten Römer kennen, und Handwerker zeigen, wie anno dazumal gearbeitet wurde.

«Besonders eindrücklich sind die Auftritte der Gladiatoren und Legionäre», schwärmt Marko Bahrke, Leiter Gäste-

service von Augusta Raurica. Diese finden an bestimmten Juli- und August-Wochenenden statt. «Es ist schön zu sehen, wie die Familien nach einem erlebnisreichen Tag zufrieden nach Hause reisen», fügt Bahrke an.

Der grösste archäologische Park der Schweiz hat viel zu bieten. Als gutes «Warm-up» ins Thema bietet sich das Museum an, in dem verschiedene Fundstücke ausgestellt sind. Der dort zu sehende Silberschatz von Augusta Raurica ist einer der wertvollsten und wichtigsten Schätze der Spätantike. Ebenso beeindruckend ist zudem das antike Theater auf dem Areal. Es ist das am besten erhaltene seiner Art nördlich der Alpen. Bis zu 13'000 Zuschauer besuchten hier in der Antike Spiele, wo Gladiatoren gegeneinander antraten. Eine grosse Grillstelle mit Sitzplätzen im Wald macht die Arena zum perfekten Ort für ein Picknick.

www.augusta-raurica.ch
www.baselland-tourismus.ch/erleben

Dieser Beitrag wurde präsentiert von Baselland Tourismus.

Unser Verein

Auf ein Glas ins Oberbaselbiet – oder auch zwei

Entdeckt wurde dieses gesellige Vergnügen von Vizepresident Roland Sutter Anfang dieses Jahrtausends. Ein Jahr später nahm Sutter den heutigen Präsidenten, Urs Imhof, mit ins Wallis nach Visperterminen. «Ich war total begeistert», erinnert sich Winzer Imhof. Die beiden erlebten ein Weinfest, das sie ins Baselbiet importierten und zu einer Tradition formen sollten. Eine, die nicht mehr wegzudenken ist: das Wy-Erläbnis.

Seit 2004 besteht der Verein «Das Wy-Erläbnis». Seine 17 Mitglieder sind alles Winzer aus den Gemeinden Buus, Maisprach und Wintersingen. Auf der sieben Kilometer langen Wanderung von Buus nach Maisprach warten sieben Stände mit Weinen der heimischen Winzer. Für 86 Franken ist das Essen gleich inbegriffen: Hobelkäse, Hobelfleisch, Zwiebelwähe, Suppe und zum Hauptgang Kartoffelsalat mit Schweinshals, gekocht auf Traubenmaische. Alles mündet in ein kleines Dorffest, an dem 90 verschiedene Weine aus den drei Gemeinden genossen werden können. Jedes dritte Jahr ist Wintersingen Austragungsort.

Einige würden aus dem Anlass auch ein persönliches Fest machen, erzählt Vorstandsmitglied



Mitglieder des Vereins «Das Wy-Erläbnis» (v.l.): Michael Schaffner, Urs Imhof, Fredy Löw, Annelies Suter, Raymond Sommer. Foto: Lucia Hunziker

Fredy Löw. Gästegruppen würden eigens bedruckte T-Shirts oder Hüte tragen. Glarner, Walliser, Deutsche pilgerten ans Wy-Erläbnis ins Oberbaselbiet. «Darunter auch solche», verrät Löw, «die sich das ansehen, um zu Hause etwas Ähnliches zu veranstalten.»

Versteckte Rebberge

«Das Wy-Erläbnis soll unsere drei Gemeinden und unseren Wein bekannt machen», sagt Fredy Löw. Rede man über Weinbau, würden viele gleich La Côte, Neuenburg oder das Wallis vor dem

inneren Auge haben. Winzer, die grosse Flächen bewirtschaften. «Unsere Rebberge sind halt etwas versteckt in den Tallöchern.»

Der Ansturm ist auf 2000 Personen begrenzt. Jeweils am 15. Januar ab 8 Uhr werden die Tickets im Internet verkauft. «80 Prozent sind nach 15 Minuten weg», sagt Wirtschaftschef Raymond Sommer, «nach spätestens vier Stunden sind wir ausverkauft.» Darum hätten auch nur eine Handvoll der Käufer ihr Geld zurückhaben wollen. Lieber behielten sie den Zutritt

gleich für nächstes Jahr. Richtig, die Ausgabe 2020 vom 29. August fällt wegen Corona aus. «Sie wissen ganz genau, wenn sie ihre Tickets jetzt aus der Hand geben, kommen sie nächstes Jahr wohl nicht mehr an sie ran; die sind gesucht», erklärt Sommer.

Das Corona-Loch

Das Coronavirus verhindert nicht nur das diesjährige Wy-Erläbnis, es frisst auch ein Loch ins Portemonnaie der Weinbauern, wie Fredy Löw sagt: «Die Reben wachsen freiwillig, aber der Konsum ist massiv zusammengebrochen.» Geschlossene Restaurants, Privats, die keine Lust verspürten, sich eine Ladung Wein abzuholen. «Mich stresst das intensiv.»

Trotzdem. Der Verein nutzt den freien 29. August für ein Helferfest. Ein Dankeschön an die jeweils 150 Frauen und Männer, die für das Wy-Erläbnis die Ärmel hochkrempeln. Ein Gewinn kann dieses Jahr nicht eingefahren werden. Ein Batzen, der auch mal in die Renovation einer Trockenmauer im Rebberg oder in den Bau eines Kinderspielplatzes fliesst.

Daniel Aenishänslin

www.daswyerlaebnis.ch